

Desarrollo de galletitas con harina de chía (Salvia hispanica L.) y evaluación de su efecto sobre la calidad físico-química y sensorial.

Barrientos Oliva, Viviana Andrea (2011) *Desarrollo de galletitas con harina de chía (Salvia hispanica L.) y evaluación de su efecto sobre la calidad físico-química y sensorial*. [Tesis de maestría]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

La chía (Salvia hispanica L.) fue un cultivo importante en la época precolombina. En las últimas décadas el interés por ella ha resurgido ya que se le considera una fuente de fibra, proteínas, antioxidantes y ácidos grasos esenciales insaturados (AGE: linoleico, &-linoleico). La chía tiene potencial agronómico en el Noroeste argentino. Las galletitas, un producto de amplia aceptación y consumo, son un excelente vehículo para la incorporación de nutrientes a la dieta. EL objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la harina de chía sobre la calidad físico-química, nutricional y sensorial de galletitas. Para este estudio la fórmula control fue: Harina Trigo (45g), Azúcar (27g), Grasa Vegetal (20g), Leche en polvo (2,25g), NaHCO₃ (0,5g), NaCl (0,42g) y agua (8,5g). La harina de Trigo fue parcialmente sustituida por harina de Chía (10, 25 y 50%). Cada lote de galletitas fue elaborado siguiendo un protocolo estándar en dos días diferentes. Las galletitas fueron almacenadas (15 días). A cada lote se le determinó el factor galletita, FG (relación entre el diámetro y la altura de las galletas como criterio de calidad), humedad, cenizas, materia grasa, proteínas, fibra bruta, color y dureza (Texture Analyser TAXT2i). Los resultados mostraron que el FG no fue estadísticamente diferente entre las galletitas (control, 5,68; 10% harina de chía, 5,72, 25% harina de chía, 6,07; 50% harina de chía, 6,01) demostrando que desde el punto de vista de calidad galletiterea, la adición de chía no parece ejercer efecto sobre la calidad en producción de galletitas. Las galletitas con chía exhibieron un contenido de proteína superior, un contenido de grasa estadísticamente semejante, pero de mejor calidad (más AGE) y un contenido de cenizas y fibra mayor que la muestra control. Respecto al color, en cada lote de galletitas no existieron diferencias estadísticamente significativas después de almacenadas (buena estabilidad del color). Los lotes con harina de chía fueron indiscutiblemente más oscuras (menor L*, a* y b). La evaluación sensorial de las galletitas mostró que aquellas elaboradas con 50% de harina de chía son rechazadas significativamente (sabor amargo) y las del 10% obtuvieron preferencias similares al control, siendo estas últimas las más aceptadas. El análisis de la dureza mostró que al aumentar el contenido de harina de chía en la fórmula las galletitas son más blandas. En base a los datos obtenidos se puede concluir que las galletitas elaboradas con hasta un 10% de harina de chía poseen una calidad físico-química, sensorial y nutricional aceptable. El mayor contenido de proteína, mejor perfil de AGE y mayor contenido de fibra de las galletitas con chía, hacen prever la posibilidad de incorporar esta materia prima en una gran variedad de productos alimenticios.

Tipología documental: Tesis de maestría

Palabras clave: Harina de chía. Galletitas. Nutrición.

[Q Ciencia > QD Química](#)

Descriptores: [T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)

[T Tecnología > TS Manufacturas](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas](#)